White-Westinghouse

C0(76,78,80,82)WM_BILING_091201P

White-Westinghouse

MANUAL DE INSTRUCCIONES / INSTRUCTIONS MANUAL
COCINA A GAS / GAS RANGE
MODELOS / MODELS:

WKGF20MEI(W,Q,G) / WKGF20MEBI(W,Q,G)
WKGF209MDI(W,Q,G) / WKGF209MDIGM
WKGF209MDBI(W,Q,G) / WKGF24MEI(W,Q,G)
WKGF24MEBI(W,Q,G) / WKGF249MDI(W,Q,G)
WKGF249MDIGM / WKGF249MDBI(W,Q,G)

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guardelas para futuras referencias.
Read all instructions prior to using appliance and keep this manual for future reference.

ESP

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial White-Westinghouse.
En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual como referencia futura. Guarde la factura de compra; la garantía vale solamente mediante su presentación al Servicio Autorizado.

Atención

- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.
- La instalación de su cocina debe seguir las instrucciones que se describen en este manual. Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto está calibrado para operar con gas licuado de petróleo (G.L.P.).

Índice

Descripción de la cocina 03
- Nombres de las partes
- Cuadro de consumo térmico nominal

Seguridad.....05
- Para los niños
- Para el usuario / instalador
  - Cuidados con alimentos y utensilios
  - Cuidados con la limpieza
  - Cuidados generales
  - Vacaciones

Escape del gas.....08

Instalación.....09
- Desempaque
- Condiciones del lugar de instalación
- Colocación de la cocina
- Instalación eléctrica
- Instalación del gas
- Instalación de la manguera

Como usar.....15
- Antes de usar la cocina por la primera vez
- Tapa de vidrio
- Encendido de quemadores
- Luz del horno
- Uso del horno
- Temperatura del horno
- Parillas del horno

Prevenciones y consejos.....19
- Prevenciones
- Recomendaciones importantes
- Consejos para cocción al horno
  - Para la cocción de dulces
  - Para asar pescado
  - Para asar carne
  - Tabla de tiempos y temperaturas - Horno

Limpieza y mantenimiento.....24
- Limpieza general
- Sustituir un foco quemado

Solución de problemas.....26
- Asistencia al consumidor

Consejos ambientales.....28

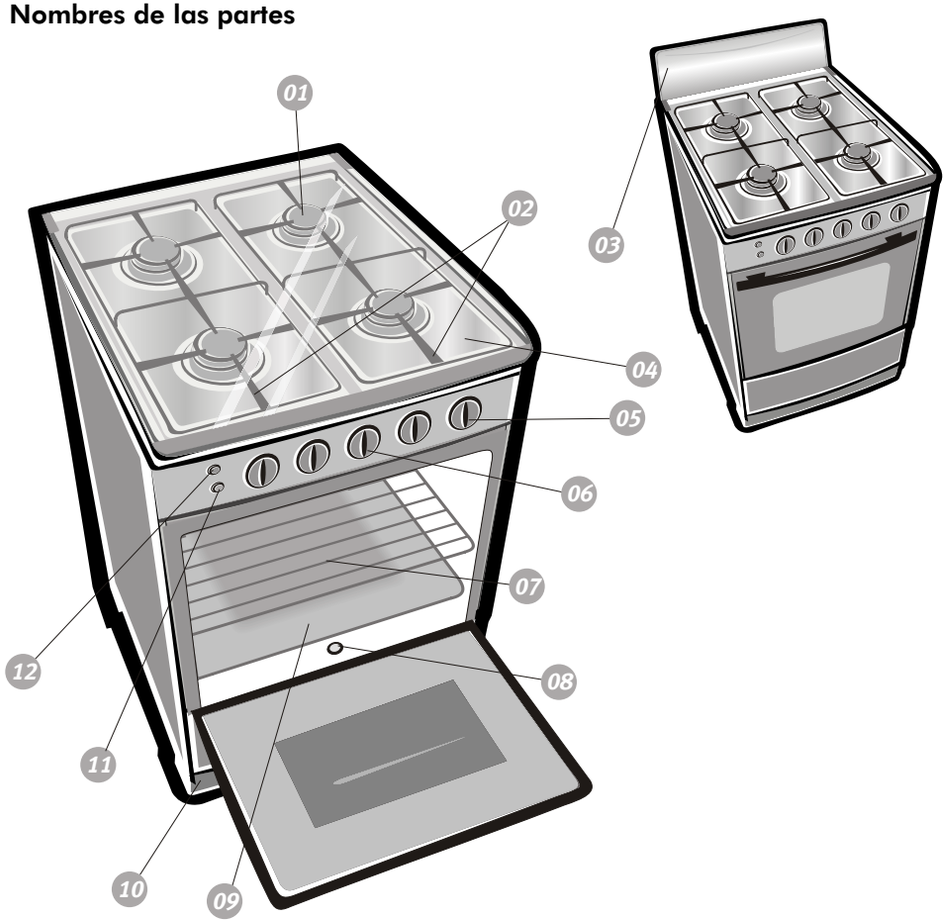
Especificaciones técnicas.....55

ESP

Descripción de la cocina

ESP

Nombres de las partes



1. Quemadores sellados
2. Parrillas tablero
3. Copete (en algunos modelos)
4. Tapa de vidrio (en algunos modelos)
5. Perillas de los quemadores
6. Perilla del horno
7. Parrilla del horno
8. Encendido del quemador del horno
9. Bandeja central / goteo
10. Zócalo
11. Encendido eléctrico - quemadores (solo algunos modelos)
12. Encendido luz en el horno (solo algunos modelos)

Atención

El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

El producto que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Cuadro de consumo térmico nominal - Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Tipo de quemador	Consumo térmico (kW)
Rápido	2,50
Semi rápido	2x1,75
Auxiliar	1,0
Horno	2,7 (modelos 20”) 2,9 (modelos 24”)

Seguridad

ESP

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la cocina de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la cocina, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

Cuidados con las partes eléctricas

Desconecte la cocina del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

Nunca desconecte la cocina tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.

No modifique el enchufe de su cocina.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Tome cuidado para no apoyar la cocina sobre un cable eléctrico.

Conecte su cocina a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

Antes de sustituir un foco quemado o de instalar uno nuevo, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable eléctrico del

tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie el foco por otro de cocina (25 W), verificando la tensión de la red local.

Cuidados con alimentos y utensilios

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina.

Al utilizar aceite o manteca al freir, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.

No guarde utensilios dentro de la cocina principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la cocina.

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes (ver los procedimientos de limpieza).

Limpie siempre la tapa de vidrio de la cocina después de cada utilización.

Errado

Errado

Correcto

ESP

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la cocina, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta se calientan y pueden causar quemaduras.

Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo. Cerciórese de que el horno se haya encendido antes de cerrar la puerta.

Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de cocina, etc.

Los orificios en la base del horno no deben obstruirse. Las paredes del horno no deben revestirse con hojas de papel de estaño, principalmente la base del horno.

Verifique siempre que las perillas estén en la posición "0" (apagado) cuando no se esté utilizando la cocina.

Si falta electricidad, cerciórese de que ningúna perilla de la cocina esté abierta antes de usar un fósforo para encender la llama. Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

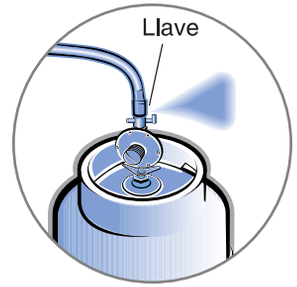
Vacaciones

Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.

Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema



Instalación

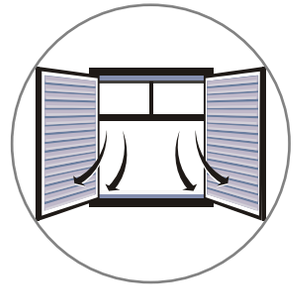
Usted mismo puede instalar su cocina, depues que siga, paso a paso, las instrucciones contenidas en este manual.

Desempaque

01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externa.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

Condiciones del lugar de instalación

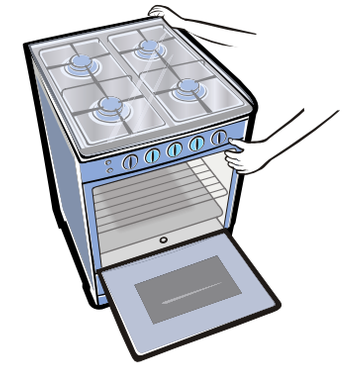
01. La utilización de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar en que se instala.
02. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la cocina y para la salud.
03. La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
04. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.



Atención

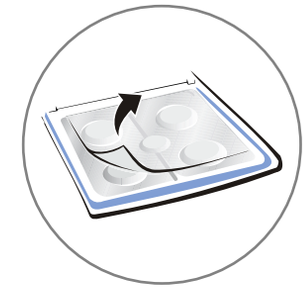
Si hay alguna pieza defectuosa, diríjase al Servicio Autorizado y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su sustitución.

05. Para instalar su cocina con GLP por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la cocina y en buenas condiciones de utilización.
06. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
07 Nunca instale la cocina sobre alfombras o carpet.
08. Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual del refrigerador.
09. Si el suministro de gas de su residencia se hace mediante cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la cocina. Si el cilindro está a más de 80 cm de la cocina (ejemplo: en el área de servicio), la instalación deberá hacerse con tubos de acero y cobre, de acuerdo con las exigencias de las normas nacionales.



Colocación de la cocina

01. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina, abra la puerta del horno y sujétela del interior.
02. Después de retirar el embalaje, retire con cuidado el plástico de la cubierta que protege el acero inoxidable. No utilice la cocina con este plástico pues podrá damnificar el acero inoxidable. El calor va a derritir el plástico y

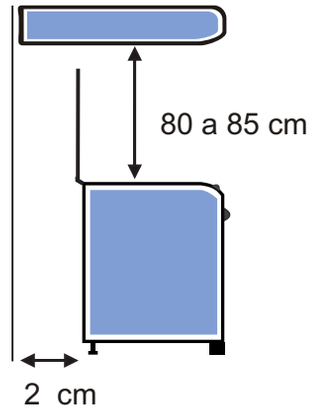


retirarlo después es muy difícil.

03. Ponga los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares debidos de la cubierta de la cocina.
04. Se recomienda dejar mínimo 2 cm de espacio entre la cara posterior de la cocina y la pared para salida de calor del horno.
05. Respete la altura de 80 a 85 cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada sobre el producto. Esta cocina no ha sido proyectada para empotrarla.
06. Deje suficiente espacio entre la parte posterior de la cocina y la pared para permitir la apertura de la tapa de vidrio.
07. Si la cocina se instala próxima a una pared de madera, instale un panel resistente al fuego próximo de la pared y asegúrese que hay una distancia mínima de 4cm entre la cocina y la pared.
08. Asegúrese de no bloquear las salidas de gas del horno, incluyendo la chimenea y las ventilaciones de gas.

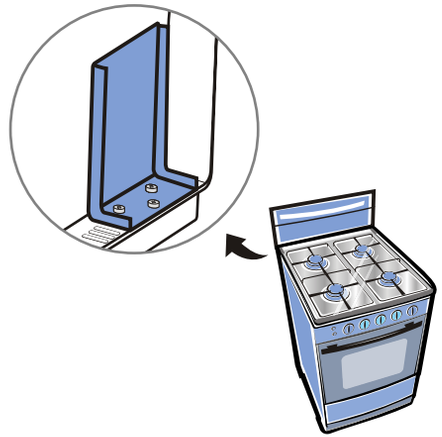
Como montar el copete (sólo en algunos modelos)

El copete se encuentra en la cavidad del horno. Saque el empaque y coloquelo en la posición de montaje. Fije el copete con 3 tornillos en cada lado como muestra la imagen.



Atención

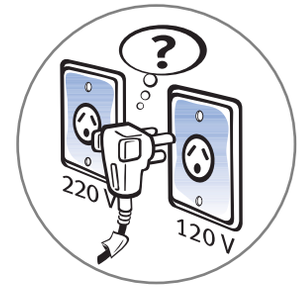
La garantía no cubre los problemas causados por instalaciones impropias o cambios realizados por personal no calificado.

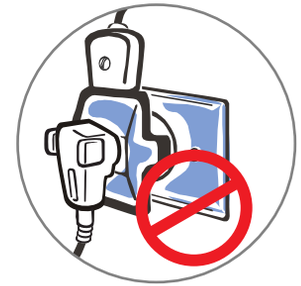


Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

01. Antes de conectar su cocina, verifique que la tension (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son faciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.
05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la cocina.





Atención

En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

No modifique el enchufe de su cocina.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

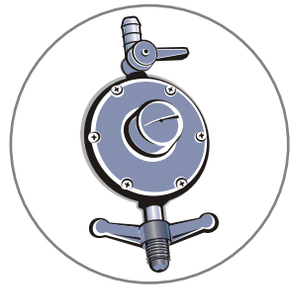
Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Instalación del gas

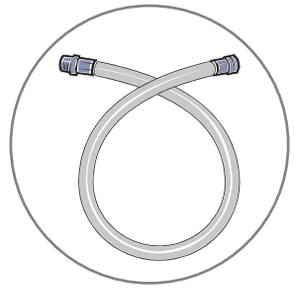
01. Esta cocina ha sido proyectada para el uso con gas GLP.
02. Use sempre un regulador de presión (exclusivo para cocina) para cualquier tipo de cilindro. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.

    Datos técnicos del regulador :

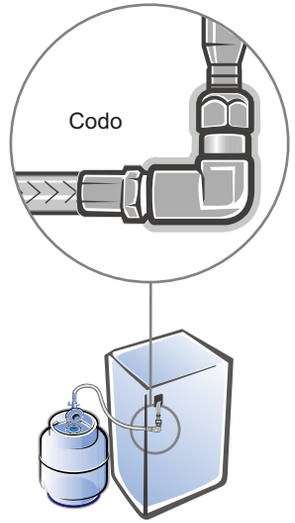
    • Presión: 200 mm C. A.
    • Consumo máximo: 2 kg/h
03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20ºC y mayores que 100ºC, asegurese que:
    • La manguera no tenga enmiendas.
    • No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
    • La largura de la manguera debe ser inferior a 125 cm.
04. Si es posible, instale el cilindro fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.
05. La entrada de gas debe estar puesta de forma que la manguera pase por detrás de la cocina, utilice una manguera flexible metálica de 1/2 pulgada con un codo para conectarla a la cocina.



Regulador de Presión



Tubo Flexible Metalico



06. Puede utilizar una manguera plástica siempre que esta no pase por detrás de la cocina.

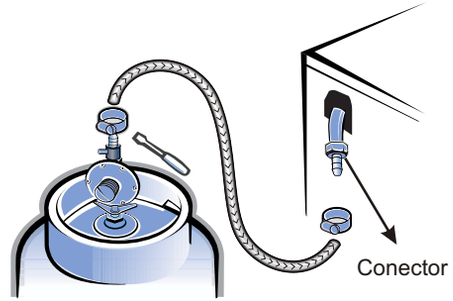
Atención

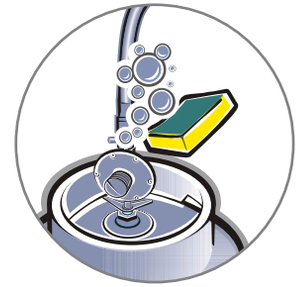
En caso de dudas o aquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Manguera plástica

Instalación de la manguera

01. Ponga la abrazadera de metal en la punta de la manguera.
02. Ponga la manguera en el conector y presione la abrazadera.
03. Ponga la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera y conéctela al regulador de presión. Presione la abrazadera.
04. Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro.
05. Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.





Como usar

Antes de usar la cocina por la primera vez

01. Limpie la cubierta de acero inoxidable removiendo todos los residuos de adhesivo de acuerdo con las instrucciones de limpieza.
02. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Al usarlo por primera vez, caliente el horno vacío de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máximo para retirar el olor y humos normales al primer uso.
04. Déjelo enfriar y, en seguida, limpie el piso del horno con agua tibia.
05. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

Tapa de vidrio

01. Deje que los quemadores, rejillas y mesa se enfríen antes de bajar la tapa de vidrio. Nunca encienda los quemadores de la mesa con la tapa bajada. El calor de la llama o de las partes de la mesa puede quebrar la tapa de vidrio.
02. La función de la tapa de la cocina, cuando bajada, es proteger la superficie contra la acumulación de polvo y evitar las salpicaduras de grasa en la pared cuando esté levantada.
03. No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo.
04. No coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50ºC).

Encendido de quemadores

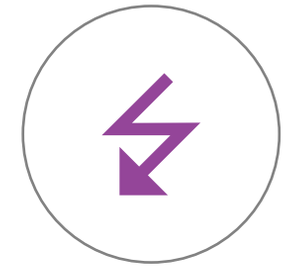
01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
02. El encendido puede ser "manual" o "eléctrico".

    Encendido manual:
    Gire el mando del quemador que desea encender hacia la posición máxima, simultáneamente acerque un encendedor piezo eléctrico o una cerilla al quemador.

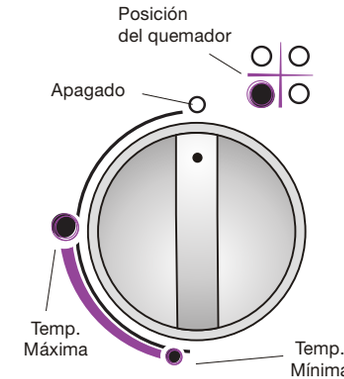
    Encendido eléctrico (solo algunos modelos):
    Presione el interruptor del encendido eléctrico y manténgalo pulsado, simultáneamente presione la perilla del quemador a ser usado y gírela en sentido antihorario hasta que el quemador encienda.
03. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
04. Para apagar el quemador coloque el indicador de la perilla en

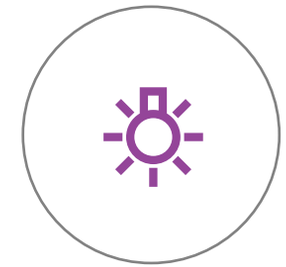
Luz del horno
(Sólo algunos modelos)

01. Identifique el interruptor del luz del horno en frente de su cocina, y presiónelo para encender.
02. Para apagar, presióne nuevamente el interruptor.



Encendido eléctrico





Interruptor del luz

Atención

Es normal que todos los quemadores tengan chispas continuas cuando se presiona el encendido eléctrico.

Uso del horno

Antes de encender su horno, retirar elementos:

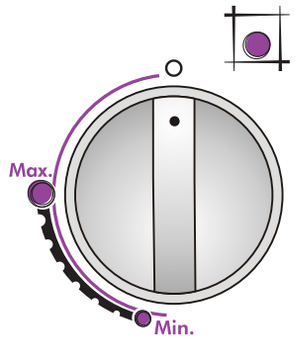
- Bandeja de goteo;
- Parrilla.

01. Ubique en el frente de su cocina la perilla que corresponde al quemador de horno.
02. El encendido del horno puede ser "manual" o "eléctrico".

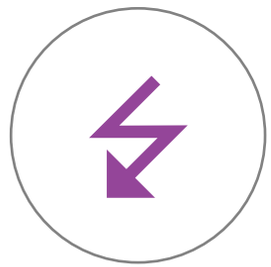
Encendido manual:
Gire el mando del horno hacia la posición máxima, simultáneamente introduzca una llama a través del tubo quemador hasta que el horno encienda.

Encendido eléctrico (solo algunos modelos):
Presione el interruptor del encendido eléctrico, simultáneamente presione la perilla del horno y gírelo en sentido antihorario hasta que el horno encienda.

03. Asegúrese de que el quemador del horno esté prendido, cierre suavemente la puerta y precaliente el horno a temperatura máxima durante un tiempo entre 10 y 20 minutos.
04. Seleccione en la perilla la temperatura requerida para hornear.
05. Para apagar el horno coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Encendido manual

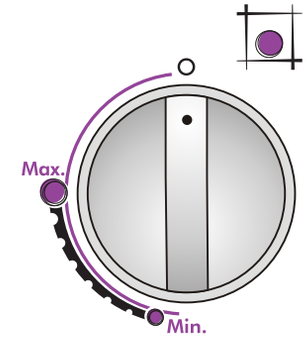


Encendido eléctrico

Temperatura del horno

El termo control, sigue una temperatura aproximada para cada posición de la perilla del horno:

1. Temperatura mínima cerca de 160ºC - 320ºF
2. 210ºC - 410ºF
3. 250ºC - 480ºF
4. Máxima temperatura cerca de 260ºC - 500ºF

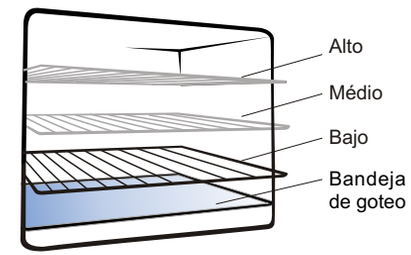


Termocontrol

Parrillas del horno

La altura de la parrillas del horno dependerá del alimento que se cocinará.

01. Use en la posición central para hornear pan, tortas, etc.
02. Siga las instrucciones de cocción de cada receta.
03. Para hornear pan, galletas, pizza o similares, utiliza la bandeja de hornear arriba de la parrilla.



Atención

Nunca hornee comida directamente en el quemador o en una bandeja apoyada en el quemador del horno.

ESP

Prevenciones y consejos

ESP

Prevenciones

01. No utilice ninguna protección en la cavidad del horno como papel aluminio, pues puede bloquear la circulación del aire y gas.
02. Mientras cocine evita tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Cuando cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superfícies externas e internas y accesorios del mismo, espere un tiempo para su enfriamiento.
04. Evite el ingresso de niños a la cocina mientras está cocinando.
05. Jamás permita que el niño se siente en la puerta, y tampoco asiente objetos pesados sobre la misma.
06. Para evitar descargas eléctricas, al cambiar o limpiar el foco asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente.

Recomendaciones importantes

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniedo la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la cocina.

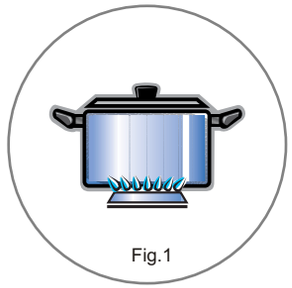


Fig.1

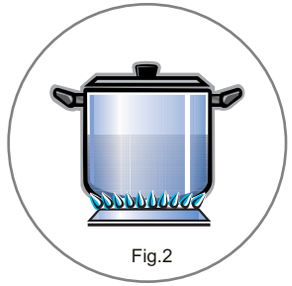


Fig.2

Fig.3

ESP

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.

Siempre baje o apague la llama antes de retirar la olla.

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

Cuando use y limpie los quemadores evite que restos de comida entren en los espacios, pues pueden obstruir el paso del gas.

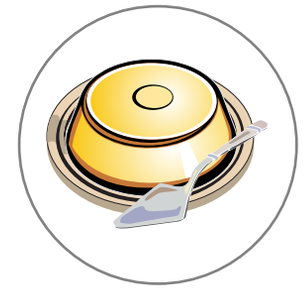
Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, siempre es necesario hacer un precalentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento dentro del horno.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 180°C y 205°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo:pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el



grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

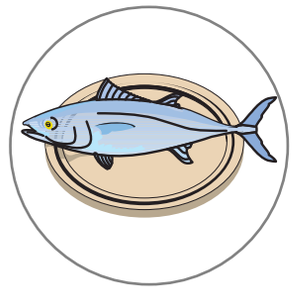
Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

Si el dulce se hace más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

Para asar pescado

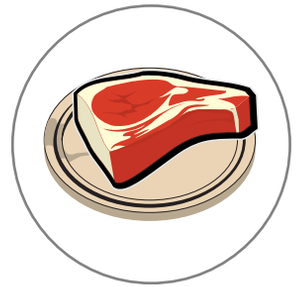
Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.

Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.



Para asar carne

La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.



Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.

Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.

Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.

Terminado la cocción, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no escurran. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS - HORNO		
Dulces	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Pasteles	205/230	35/45
Torta de Mermelada	180/205	40/50
Pescado	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Filetes	180/205	15/20
Asado	205/230	25/30
Asado con papel de estaño	205/230	20/25
Carne	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Vitela	180/205	60/70
Cerdo	180/205	70/80
Pollo	205/230	80/90
Pavo	205/230	80/90
Carne de Res	205/230	70/80
Cordero	205/230	85/95
Pan e Pizza	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Pizza	205/255	20/30
Focaccia Italiana	205/230	25/35
Pan	230/255	40/50
Suflés	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Suflé de verduras	180/205	30/40
Masa cocida	205/55	35/45

Obs.: Los datos de la tabla son apenas indicaciones. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y las opciones personales sugerirán las variaciones que deben efectuarse. Los tiempos y las temperaturas que se indica son válidos para cantidades medianas de alimentos (carnes 1/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido eléctrico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contato con las superfícies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periodicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

Pueden surgir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Pero, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar estropajos, ya que deterioran la superfície.

Sustituir un foco quemado

Antes de sustituir un foco quemado o de instalar uno nuevo, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie el foco por otro de cocina (25 W), verificando la tensión de la red local.

Solución de problemas

Asistencia al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no se trata de una falla de utilización, lo que podría ser fácil y ser rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar a un técnico.

Quemador no enciende.	
No se han seleccionado correctamente las perillas para la cocción.	Verifique las perillas y repita las operaciones indicadas en el punto "Como usar".
En la instalación eléctrica de la residencia el disyuntor está desconectado o falta electricidad.	Encienda el disyuntor o llame un electricista de su confianza.
La llave de paso de gas está cerrada.	Abra la llave de paso.
Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas no está acabándose o si el quemador no está sucio/húmedo.
La puerta del horno está empañada.	
Humedad entre los vidrios.	Dependiendo de las condiciones atmosféricas es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.
La luz del horno no se enciende (Sólo algunos modelos).	
Foco quemado / Sin foco.	Adquiera un foco para cocina, y sustitúyalo.
Sin energía eléctrica.	Verifique si el enchufe está conectado al tomacorriente y si hay energía en el tomacorriente. Verifique si el disyuntor está conectado.
Sale humo del horno.	
Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización como se indica en el punto "Limpieza y mantenimiento"

Hay formación de humedad en los alimentos y en la parte interna del horno.	
Se ha dejado los alimentos por mucho tiempo en el interior del horno después del final de la cocción.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después del término de cocción.
Asa demasiado lentamente / Asa demasiado rápido.	
Los tiempos de cocción y la temperatura selecionada no están correctos.	Consulte el punto tiempo en la “Tabla de tiempos y temperaturas” Verifique si el gas no está acabándose.
Quemador enciende en forma defectuosa.	
El plato espartallamas no está bien colocado sobre el quemador.	Coloquelo correctamente.

Que hacer cuando huele gas?

1. No encienda ningún interruptor en la casa o el horno.
2. No encienda ninguna cerilla, mechero u otro objeto que genere combustión.
3. Gire todas las perillas a la posición de apagado.
4. Cierre y desconecte la llave de gas de la cocina.
5. Abra la puerta y ventanas para circular el aire.
6. Abra y reconecte la conexión de gas.

Attention

Si el olor continua, cierre la llave de gas y llame al servicio autorizado.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.

Welcome to the world of simple handling and no worries

Thank you for choosing White-Westinghouse for your gas range brand. Our gas ranges are developed with high technical and quality standards, with features to offer you even more comfort.
Read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place.
You expect all this from White-Westinghouse…and we deliver.
Your kitchen never looked so good.

Environmental Advices

This product can not be treated as household waste. Instead shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detail information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Attention

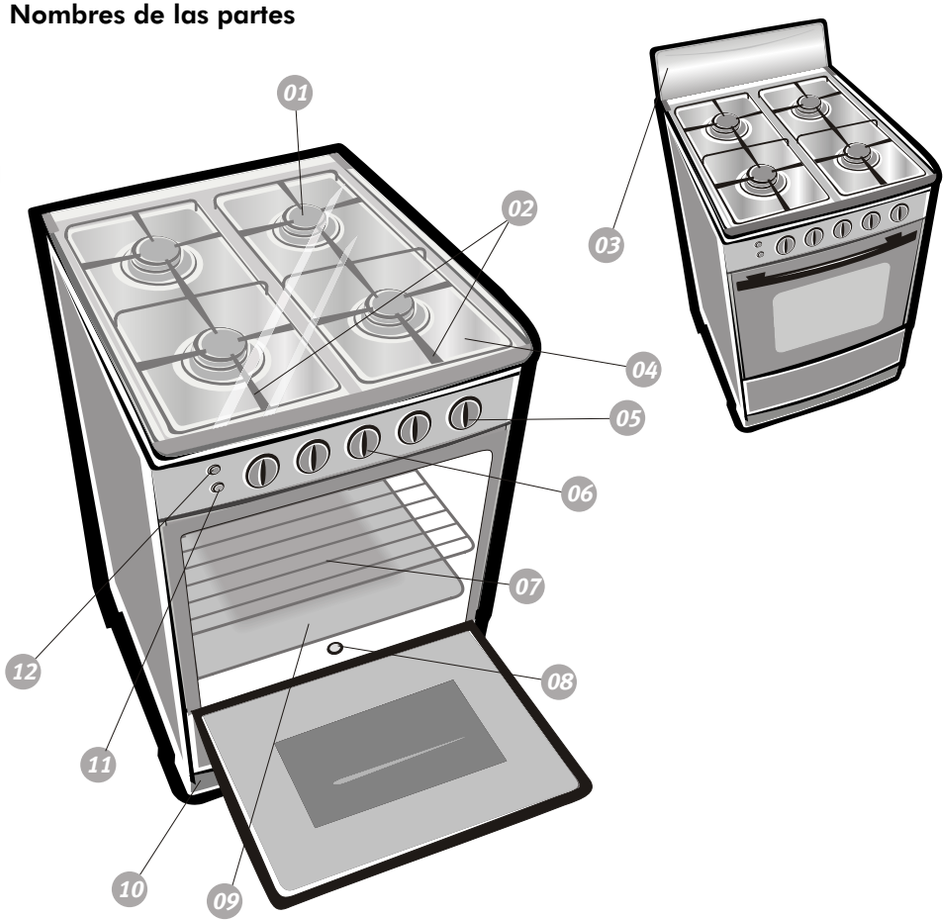
- This appliance is for domestic use only. The manufacturer or importer waives all liability due to another use or application.
- Keep these instructions manual for further reference in how to operate, care and service your gas range.
- Please read the installation instructions in this manual carefully before installing.
- This appliance has been adjusted to be installing from 0 to 3000 meters above sea level.
- This range was designed to be fueled by LPG (Liquefied Petroleum Gas).

Contents

Product description....31
Parts name
Burner values
Safety....33
For children
For the user and/or installer
Care with food and cookware
Instructions for cleaning your range
General cares
Vacations
Precaution in case of Gas Leaks....36
Installation....37
Unpacking
Installation place conditions
Gas range installation
Electric installation
Gas installation
Hope installation
How to use....43
Before using the range for the first time
Glass lid
Burner ignition
Oven light (only some models)
How to use the oven
Oven temperatures
Oven racks
Tips and advices....47
Preventions
Important recommendations
Cooking advices
Pastries
Fish
Meat
Table of times &temperatures - oven
Cleaning and maintenance....52
Replacement of the oven light
Troubleshooting....53
Asistencia al consumidor
Technical informations....55

Product description

Nombres de las partes



1. Sealed burners
2. Pan Grates
3. Backsplash (in some models)
4. Glass lid (in some models)
5. Burners knobs
6. Oven knob
7. Backing rack
8. Oven igniter
9. Dripping pan
10. Base
11. Electric igniter - burners and oven (only some models)
12. Oven light (only some models)

Attention

The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.

The appliance you have may carry a different plug than the one illustrated in this manual. The plug that comes with the product follows the electrical specification of the country where it is sold.

Burner values - Liquefied Petroleum Gas (LPG)

Type of burner	Consumption (kW)
Rapid	2,50
Semi rapid	2x1,75
Auxiliary	1,0
Oven	2,7 (20” models) 2,9 (24” models)

Safety

ENG

For children

Avoid accidents. After unpacking the range, keep packing materials away from children.

Do not allow children to handle the appliance, even when it is disconnected.

Prevent children from touching the range surface and from staying in its proximity when in use, still hot, or after turned off.

For the user and/or installer

Care with electric parts

Disconnect the range before cleaning or doing maintenance.

Never unplug the range by pulling on the power cord. Use the plug.

Do not manipulate your gas range plug.

Do not bite, twist or tie the power cord.

It is dangerous to modify your gas range specifications and characteristics.

Do not install your gas range on top of the power cord.

Connect the range to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.To avoid any accident, before replacing the light lamp, turn off the cook top burners and unplug the appliance. Use a range lamp of 25W to replace it.

Care with food and cookware

To handle or remove food from the oven use cooking gloves.

Never leave clothes or flammable materials near the burners when the range is in use.

When using frying oil or butter additional care must be taken since these products are flammable.

Do not use the oven to store utensils, especially those containing residues or large quantities of oil or fat.

Containers with curved bases or salient edges must not be used since they can be easily destabilized when moved.

The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward.

Wrong

Wrong

Right

Instructions for cleaning your range

Before cleaning or servicing your gas range, unplug it and cut gas tap. Cleaning should be done with the appliance cold.

For hygienic and security reasons, you should keep your gas range always clean.

Excess of grease or other food might cause wrong operation or risk of accident (please check cleaning instructions).

After each use always clean the glass cover of the gas range.

ENG

ENG

General cares

Avoid any animal in the kitchen when the gas range is on. Parts close to the burners, side board, handle and door will be hot and can cause some burns.

Before turning the oven on, open the oven door to avoid gas accumulation inside the oven cavity. Be sure that the oven has lighted before closing the oven door.

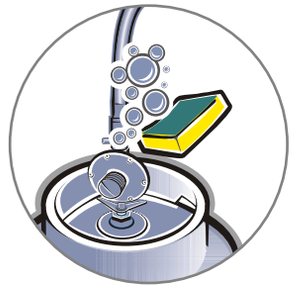
Avoid installing the gas range close to flammable material as curtains, kitchen clothes, etc.

Oven gas exit should not be blocked. Oven walls should not be cover with aluminum paper, neither the floor of the oven.

Be sure that the burner knobs are in off position when the gas range is not in use.

In case of power failure, be use that the burner knobs are off before using a match to light the burners.

Never use flames or sparks to locate gas leaks since this procedure could cause an explosion. Use a sponge with soap or liquid detergent foam.



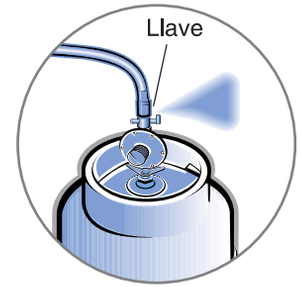
Vacations

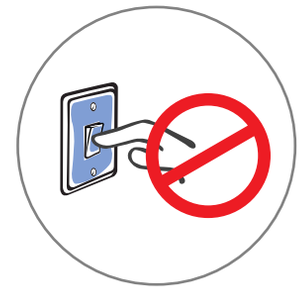
Unplug the gas range and cut the tap gas if you will be out for a long time.

Precaution in case of Gas Leaks

When gas can be smelled inside the house, the following precautions must be observed:

01. Do not light any kind of flame.
02. Do not operate any electric switch.
03. Do not use the phone or mobile phones near the range, leave the room in question and call for help from an open and ventilated place.
04. Close the gas valve or disconnect the gas regulator.
05. Check the front panel if all knobs are in the off position.
06. Open windows and doors for better ventilation.
07. If the leak is in the gas cylinder, disconnect the cylinder and take it to an open, well ventilated space and call the gas supplier.
08. If the range is fueled by piped gas or by gas coming from a central storage (buildings) in lines, close immediately the gas valves and call the gas supplier.
09. Call technical service to check on the problem.





ENG

Installation

You can install by yourself your range based on the instructions described in this manual.

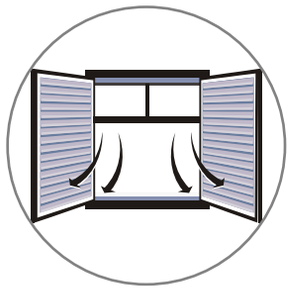
ENG

Unpacking

01. Bring the appliance close to the installation place.
02. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
03. Packing material is recyclable. Separate plastics, from cartoons and foams to send to each recycling company.

Installation place conditions

01. The use of the gas ranges produce heat and humidity where are installed.
02. Be sure that there is a good air flow, keeping natural air ventilation through a window or door or by installing a range hood to extract the air. If ventilation is not good, this might cause lack of oxygen, what is dangerous for your health and the gas range performance.
03. If the gas range will be working for a long period of time, an extra ventilation will be necessary to increase the air flow.
04. Air draft should not decrease the good performance of the gas range or cut the gas flame.
05. To install your gas range to a LPG pipe, check if your house has a gas tap exclusive for the gas range and it this is in good condition.
06. Be sure that your house has an exclusive plug for your gas range and this is in good conditions.
07 Do not install the range on top of carpets.
08. Do not install the range near the refrigerator, as the excessive heat hinders its yield. For any doubt see the refrigerator´s manual.
09. If the gas supply will be through a gas cylinder, and the cylinder is more than 80 cm from the gas range, the installation should use steel and copper pipes according to your local requirements.

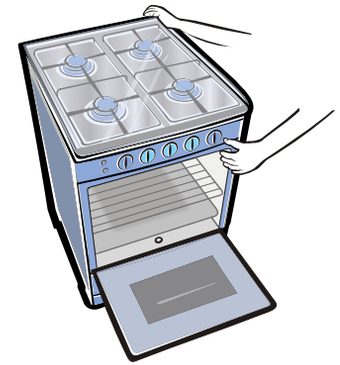


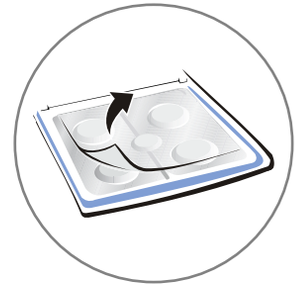
Attention

If replacement of components and/or accessories is necessary, use original spare parts only.

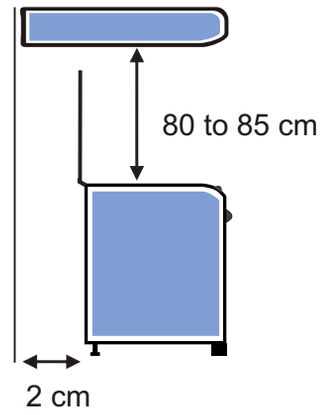
Gas range installation

01. Never use the oven handle to pick the oven up.
02. After unpacking the gas range, take out the protector plastic that protects the stainless steel cook top. Do not use the gas range with this protector plastic on it because it might damage the stainless steel. Heat will melt the plastic and make it harder to take it out.
03. Install the burners and pan grill in its place on the cook top of the gas range.
04. Leave at least 2cm in the back and each side of the gas range to allow the heat to get out.





05. Leave at least 80 to 85 cm between the top of the gas range and any cabinet or range hood install above the product. This gas range is not prepared to be installed built in.
06. Leave enought room between the back of the oven and the wall, to allow for opening the cover.
07. If the oven is installed next to a wooden wall, please place a fire-resistant panel next to the wall and ensure that the oven is more than 4 cm from the wall. Please place 1pc fire-resistant panel (lenght and a high degree are more than 4 cm than the oven) between the wall and the oven, if the oven will be installed on wooden wall.
08. Make sure not to block the oven gas exit, including the funnel or the gas vents, when you install the oven.

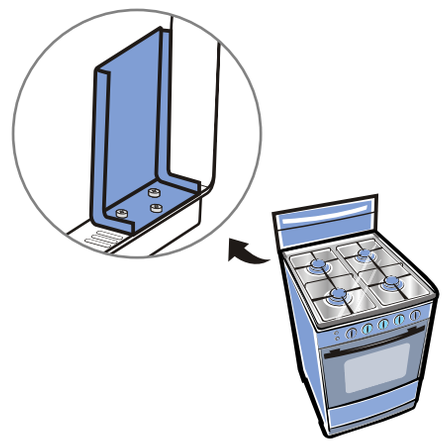


Attention

The guarantee does not cover the problems caused by defective installations or changes that were performed by non-qualified personnel.

Backsplash assembling (only in some models)

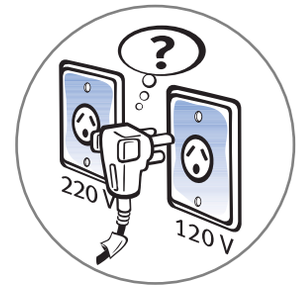
Backsplash is packed inside the oven cavity. Unpack the backsplash and stand it on assembled position. Fix backsplash with 3 screws on each side as image shows.

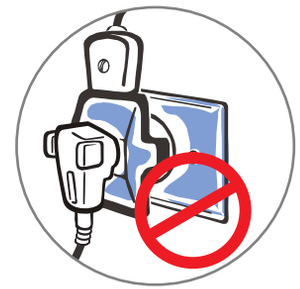


Electric installation

For your safety, check the electric conditions of the place where the gas range will be installed by a qualify electrician or contact an authorize service.

01. Before turning on the range, check to see if the voltage of the outlet to be used is the same as that indicated on the tag located close to the plug (along the power cord) or on the gas range identification label.
02. Install the ground cable or your gas range according to your local requirements.
03. If you need to modify the electric installation, this should be performed by qualified personnel.
04. Be sure that electric plug is easy to reach after installation.
05. Power cord should never be in contact with hot parts of the gas range, because the plastic protection might melt causing a short circuit.
06. Connect the range to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.
07. Never ground the appliance on PVC or gas pipes.
08. Be sure that the power cord does not goes through the back of the gas range.





Attention

If you have any doubt, please contact a qualified person.

Do not modify your gas range plug.

Do not bite, twist or tie the power cord.

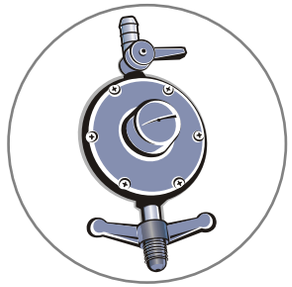
It is dangerous to modify the range specifications or features.

Gas installation

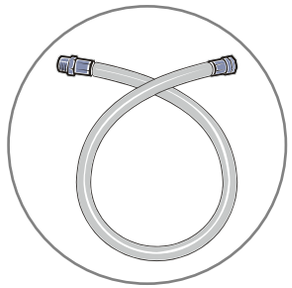
01. This range was designed for use with LP gas.
02. Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.

    Technical specification of the pressure regulator:

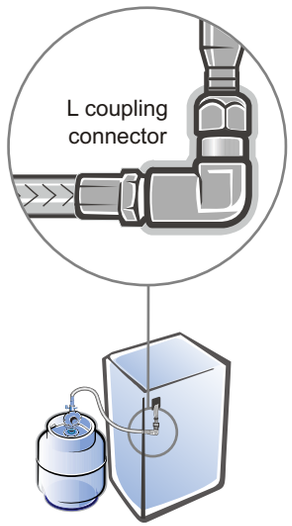
    • Pressure: 200 mm C. A.
    • Max. consumption: 2 kg/h
03. Always use a PVC hose to work from -20ºC to 100ºC. Be sure that hose:
    • does not have joins.
    • does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
    • its less than 125cm long.
04. If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
05. Use a 1/2"metallic hose to connect to the gas range using a L coupling connector.
06. Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.



Pressure regulator



Metalic flexible tube



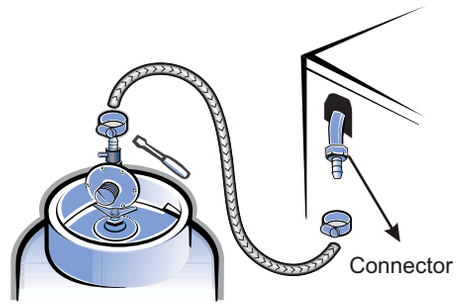
Attention

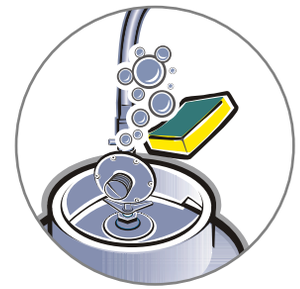
If you have any doubt or need to buy any accessory for the installation, please contact our authorize service.

Plastic Hose

Hose installation

01. Place the metal clamp on the hose end.
02. Connect the hose to the oven connector and tight the clamp.
03. Place the other clamp on the opposite hose end and connect it to the pressure regulator. Tight the clamp.
04. Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
05. After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam





How to use

ENG

Before using the range for the first time

01. Clean the stainless steel cook top removing all plastic tape according to the cleaning instructions.
02. For first time use, heat the empty oven for 45 minutes to the maximum temperature.
03. Let the oven cool down and then wipe with warm water.
04. All accessories including pan grates and backing racks should be washed before using for the first time.
05. When using the oven for the first time, keep it lighting for several minutes to remove the normal smells and gases that are produced.

Glass lid

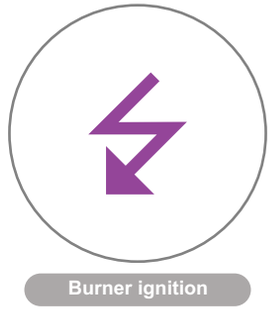
01. Before closing the glass lid be sure that all burners have cool down. Never light the burners with the glass lid closed. The heat and flames might break the glass.
02. When closed, the range lid purpose is to protect the surface against dust and, when opened, to prevent fat spatter in the back wall.
03. Do not use the lid as a work surface.
04. Do not place heavy or hot objects over the glass lid (maximum 3.0kg/6,5lb and 50ºC/125ºF).

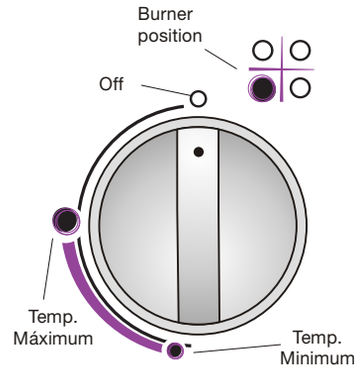
Burner ignition

01. Choose the knob of the burner that you want to light.
02. Ignition can be manual or electric.

    Manual ignition:
    Turn the knob of the burner you want to light up to maximum position, then at the same time keep a match close to the burner.

    Electric ignition (only some models):
    Press the ignition button and at the same time turn the knob counterclockwise until the burners light.
03. Select the temperature.
04. Turn the knob to off position to turn of the burner.





Oven light (only some models)

01. Press the button that indicates the oven light to turn the light on.
02. To turn the light off, press the button again.

Attention
It is normal that all the burners have continuous sparkling when pressing the electric ignition.

ENG

How to use the oven

Befote lighting the oven, please remove the following elements:

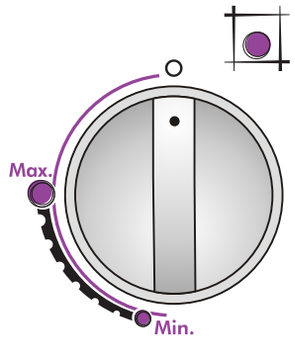
- Dripping pan;
- Baking rack.

01. Identify the oven knob in the middle of the knobs.
02. Ignition can be manual or electric.

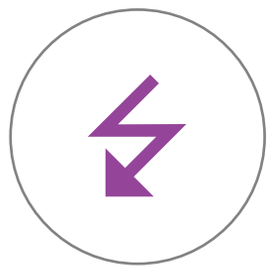
Manual ignition:
Turn the oven knob to maximum position, then at the same time keep a match close to the oven burner.

Electric ignition (only some models):
Press the ignition button and at the same time turn the oven knob counterclockwise until the oven light.

03. Be sure that the oven is burning, then close the door smoothly. Pre-heat the oven at maxim temperature for 10 to 20 minutes.
04. Select the temperature
05. To turn off the oven, turn the knob to the off position.



Manual ignition



Electric ignition

Oven temperatures

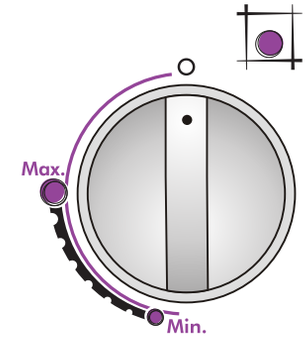
For the thermo control models, this is an approximate temperature for each oven knob position:

1. Minimum around 160ºC - 320ºF
2. 210ºC - 410ºF
3. 250ºC - 480ºF
4. Maximum temperature around 260ºC - 500ºF

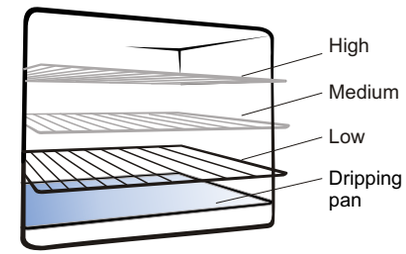
Oven racks

The level to place the backing rack or tray will depend on the type of the food you want to cook. We recommend:

01. Use the central slider to bake bread, cakes, etc.
02. Follow the instructions of the proper recipe.
03. To bake bread, cookies, pizzas or similar food use the baking plate on the grate.



Termocontrol



Attention

Never bake food directly on the upper burner or the tray covering the burner.

Tips and advices

ENG

Preventions

01. Do not use any kind of protection on the board (aluminium foil) as it could cause clogging of the gas nozzle or a bad coupling of the burners parts.
03. When using the oven avoid touching its glass, surface and internal accessories, wait for them to cool for a reasonable time before handling them.
04. When cooking on the oven, avoid contact with glass
05. Avoid children in the kitchen when you are cooking.
06. Never allow a kid to sit on the oven door, neither put heavy itens on it.
07. To avoid electrical shocks, unplug the gas range when you replace the oven light.

Important recommendations

For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size (fig.1 and 2), preventing the flame to burn in the open (fig.3).

It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling.

Make sure there is adequate ventilation in the room where the range is installed.

For an easier ignition, light the burner before placing the pan over the grill.

Flame must be turned down or off

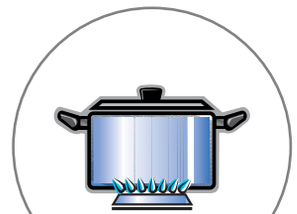


Fig.1

Fig.2

Fig.3

before pan removal.

Attention is necessary when oils and fats are used during cooking since they can inflame if spilled.

Only flat base pans must be used to ensure adequate stability over the grills.

Select the adequate burner according the size of the pan to be used.

During the use and cleaning of the burners avoid food or wastes to enter them, as it could obstruct the gas passing.

Cooking advices

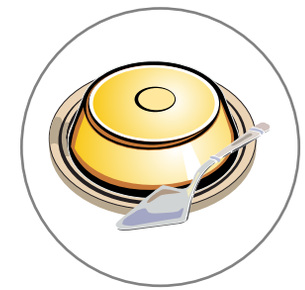
To bake meat, pre heat oven at least for 15 minutes in maximum temperature.

Pastries

Pastries must be cooked at moderate temperatures between 350°F~400°F and require a 15 minute oven pre-heating.

Do not open the oven door when cooking yeasted dishes (for example: bread, yeasted dough and soufflés); cold air currents prevents the growing of the dough. To check baking point, a toothpick must be introduced in the middle of the food. If the toothpick comes out dry, the pastry is baked to the point.

At least 3/4 of the expected baking time must have passed before the check is made.



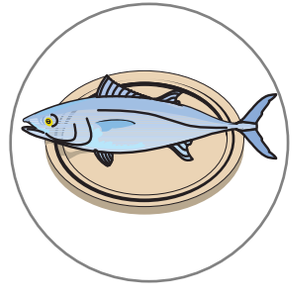
ENG

If the pastry is more cooked in the outside then in the inside, a longer baking time at a lower temperature will be necessary.

Fish

Roast small fish at a high temperature. Mid-sized fish must start to roast at a high temperature and then the temperature must be gradually reduced. Big fish must be roasted at a moderate temperature from the beginning.

Check if the fish is well roasted by gently lifting one extremity; the meat must be evenly white and opaque, unless it is salmon, trout or other fish with a different color.



Meat

Minimum weight of meat to be roasted is 2.2 lbs (1 kg) to prevent it to becoming too dry. If the meat roll does not have a lot of fat, use oil, margarine, or a little of both. Margarine and oil will not be necessary if the meat roll has enough fat of its own. When the fat is located just at one side of the roll, place it in the oven with this side up; the fat will melt and spread to the bottom side.

Start roasting red meat at a high temperature, reducing it afterwards to finish cooking in the inside.

Cooking temperature for white meat can be moderate from the beginning to the end. It is possible to check cooking point by carving the meat with a fork: if the meat is firm, it means it is cooked to the point.

Meat rolls must be taken out of the refrigerator one hour before cooking, so they do not get rough with the sudden temperature variation.

Place roast in the oven in appropriate shallow containers (deep containers make heat penetration harder), or directly over the grill, placing a large container in the bottom grill to collect spatters and dripping fat.

When cooking is finished it is advisable to wait for at least 15 minutes before cutting the meat to prevent the sauce from draining. Before serving, plates can be kept hot in the oven at minimum temperature.

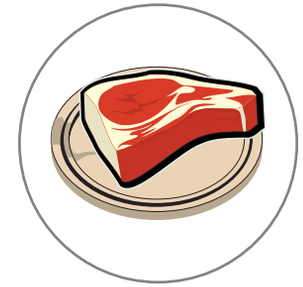


TABLE OF TIMES & TEMPERATURES -OVEN		
Pastries	**Temperature °C**	**Time (min.)**
Cakes	205~230 (401°F~446°F)	35 / 45
Marmalade Pie	180~205 (356°F~401°F)	40 / 50
Fish	**Temperature °C**	**Time (min.)**
Steaks or chops	180~205 (356°F~401°F)	15/20
Roast	205~230 (401°F~446°F)	25/30
Roasted with aluminum paper	205~230 (401°F~446°F)	20/25
Meat	**Temperature °C**	**Time (min.)**
Veal	180~205 (356°F~401°F)	60/70
Pork	180~205 (356°F~401°F)	70/80
Chicken	205~230 (401°F~446°F)	80/90
Turkey	205~230 (401°F~446°F)	80/90
Beef	205~230 (401°F~446°F)	70/80
Lamb	205~230 (401°F~446°F)	85/95
Bread & Pizza	**Temperature °C**	**Time (min.)**
Pizza	205~255 (401°F~491°F)	20/30
Italian Focaccia	205~230 (401°F~446°F)	25/35
Bread	230~255 (446°F~491°F)	40/50
Soufflés	**Temperature °C**	**Time (min.)**
Vegetable soufflé	180~205 (356°F~401°F)	30/40
Cooked dough	205~255 (401°F~491°F)	35/45

Attention
Table data are indicative only. Experience, different food habits, and personal choices will direct the necessary variations. Times and temperatures indicated are valid for an average quantity of food (2.2/3.3 lbs of meat; 1.1/1.8 lbs of pastries, pizzas, bread).

Cleaning and maintenance

Before any cleaning or servicing unplug the gas range and cut gas tap.

Do not use any of the following cleaning products: kerosene, gasoline, removers, acids, vinegars, chemical or abrasive products, due they might stain the range.

To clean stainless steel, enameled, glass and control panel wipe with smooth damp cloth in warm water and neutral detergent. Do not use metallic scourer, abrasive powders and corrosive products that might grate these surfaces.

Keep electric igniter electrodes clean.

Do not use aluminum paper on the cook top, because might stain it.

Do not leave acid and alkaline substances like: vinegar, coffee, milk, salt water, tomato sauce, etc for long time in contact with enameled surface (burner cover, grates, control panel, etc)

Clean the burner base, burner cap and burner periodically with warm water and neutral detergent. Dry them before placing them again

Oxide points on the bottom of the burner cap will not interfere with the functioning of the gas range.

Replacement of the oven light

To avoid any accident, before replacing the light lamp, turn off the cook top burners and unplug the appliance. Use a range lamp of 25W to replace it.

Troubleshooting

ENG

Customer service

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your range, check if the cause is related one of the failures mentioned below, that can be easily repaired without the presence of a technician.

Burner does not light on	
Correct knob has not been selected.	Check the correct knob and follow instructions on "how to use" the gas range.
Breaker of the house is disconnected or there is not electric power.	Turn the breaker on or call a qualified person.
Gas tap is closed.	Open gas tap.
Flame is yellow /red.	Check if there is enough gas in the cylinder or if the burner is dirty or humid.
Door is foggy	
There is humidity on the glass	This is normal depending of the weather conditions. Light the oven and wait for some minutes.
Oven light does not turn on (only some models)	
Lamp is broken or there is not lamp.	Replace lamp
There is not electric power	Check if the power cord is plug, and if there is electricity on the outlet. Check if the breaker is OK.
Fumes from the oven	
Oven dirty of grease or sauce	Clean the oven after each use, follow cleaning instructions.

There is humidity on the food and internal wall of the oven	
Food has been for a long time on the oven after cooking time was over	Do not leave food in oven for more than 15 minutes after cooking time.
Cook very slowly / Cook very fast	
Cooking time and temperature used were wrong	Check for recommended temperature and times on the table of times & temperatures. Check is you are running out of gas.
Burner does not light properly	
Burner is not placed correctly on top of burner base	Place it correctly.

What to do when you smell gas?

1. Do not turn on any type of switch in the house or on the oven.
2. Do not light matches, lighters or any other object that generates combustion.
3. Turn all the knobs on the OFF position.
4. Close and disconnect the gas valve from you device.
5. Open doors and window to get air circulating in the room.
6. Open and re-connect the gas connection.

Attention

If the smell persists, close or disconnect the valve and call the authorized costumer service.

ENG

Especificaciones técnicas / Technical informations

ESP

ENG

MODELO/MODEL	WKGF20MEI*	WKGF20MEBI*
*Color (W=Blanco/White,Q=Almendra/Bisque,G=Gris/Silver)	(W,Q,G)	(W,Q,G)
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	-	-
Tapa de vidrio templado o copete/*Glass lid or backsplash*	Tapa de vidrio templado/*Glass lid*	Copete/*Backsplash*
Quemador rápido (un) / *Rapid burner*	1	1
Quemador semi rápido (un) / *Semi rapid burner*	2	2
Quemador auxiliar (un) / *Auxiliary burner*	1	1
Encendido eléctrico / *Electric igniter*		
- Quemadores / *burners*	no / *no*	no / *no*
- Horno / *oven*	no / *no*	no / *no*
- Luz del horno / *oven light*	no / *no*	no / *no*
Control temperatura del horno / *Oven temperature control*	Termocontrol/*Thermo control*	Termocontrol/*Thermo control*
Vidrio / *Glass*	Serigrafado / *Silk*	Serigrafado / *Silk*
Parrilla del horno / *Backing rack*	sí / *yes*	sí / *yes*
Bandeja de goteo / Dripping pan	sí / *yes*	sí / *yes*
Peso neto / *Net weight* (kg)	31,5	31,5
Dimensiones / *Dimensions* mm	520 x 580 x 940	520 x 580 x 940

MODELO/MODEL	WKGF24MEI*	WKGF24MEBI*
*Color (W=Blanco/White,Q=Almendra/Bisque,G=Gris/Silver)	(W,Q,G)	(W,Q,G)
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	-	-
Tapa de vidrio templado o copete/*Glass lid or backsplash*	Tapa de vidrio templado/*Glass lid*	Copete/*Backsplash*
Quemador rápido (un) / *Rapid burner*	1	1
Quemador semi rápido (un) / *Semi rapid burner*	2	2
Quemador auxiliar (un) / *Auxiliary burner*	1	1
Encendido eléctrico / *Electric igniter*		
- Quemadores / *burners*	no / *no*	no / *no*
- Horno / *oven*	no / *no*	no / *no*
- Luz del horno / *oven light*	no / *no*	no / *no*
Control temperatura del horno / *Oven temperature control*	Termocontrol/*Thermo control*	Termocontrol/*Thermo control*
Vidrio / *Glass*	Serigrafado / *Silk*	Serigrafado / *Silk*
Parrilla del horno / *Backing rack*	sí / *yes*	sí / *yes*
Bandeja de goteo / Dripping pan	sí / *yes*	sí / *yes*
Peso neto / *Net weight* (kg)	35,5	35,5
Dimensiones / *Dimensions* mm	600 x 580 x 940	600 x 580 x 940

ESP

ENG

MODELO/MODEL	WKGF209MDI*	WKGF209MDBI*
*Color (W=Blanco/White,Q=Almendra/Bisque,G=Gris/Silver)	(W,Q,G)	(W,Q,G)
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	120V / 60Hz	120V / 60Hz
Tapa de vidrio templado o copete/*Glass lid or backsplash*	Tapa de vidrio templado/*Glass lid*	Copete/*Backsplash*
Quemador rápido (un) / *Rapid burner*	1	1
Quemador semi rápido (un) / *Semi rapid burner*	2	2
Quemador auxiliar (un) / *Auxiliary burner*	1	1
Encendido eléctrico / *Electric igniter*		
- Quemadores / *burners*	sí / *yes*	sí / *yes*
- Horno / *oven*	sí / *yes*	sí / *yes*
- Luz del horno / *oven light*	sí / *yes*	sí / *yes*
Control temperatura del horno / *Oven temperature control*	Termocontrol/*Thermo control*	Termocontrol/*Thermo control*
Vidrio / *Glass*	Serigrafado / *Silk*	Serigrafado / *Silk*
Parrilla del horno / *Backing rack*	sí / *yes*	sí / *yes*
Bandeja de goteo / Dripping pan	sí / *yes*	sí / *yes*
Peso neto / *Net weight* (kg)	31,5	31,5
Dimensiones / *Dimensions* mm	520 x 580 x 940	520 x 580 x 940

MODELO/MODEL	WKGF249MDI*	WKGF249MDBI*
*Color (W=Blanco/White,Q=Almendra/Bisque,G=Gris/Silver)	(W,Q,G)	(W,Q,G)
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	120V / 60Hz	120V / 60Hz
Tapa de vidrio templado o copete/*Glass lid or backsplash*	Tapa de vidrio templado/*Glass lid*	Copete/*Backsplash*
Quemador rápido (un) / *Rapid burner*	1	1
Quemador semi rápido (un) / *Semi rapid burner*	2	2
Quemador auxiliar (un) / *Auxiliary burner*	1	1
Encendido eléctrico / *Electric igniter*		
- Quemadores / *burners*	sí / *yes*	sí / *yes*
- Horno / *oven*	sí / *yes*	sí / *yes*
- Luz del horno / *oven light*	sí / *yes*	sí / *yes*
Control temperatura del horno / *Oven temperature control*	Termocontrol / *Thermo control*	Termocontrol / *Thermo control*
Vidrio / *Glass*	Serigrafado / *Silk*	Serigrafado / *Silk*
Parrilla del horno / *Backing rack*	sí / *yes*	sí / *yes*
Bandeja de goteo / Dripping pan	sí / *yes*	sí / *yes*
Peso neto / *Net weight* (kg)	35,5	35,5
Dimensiones / *Dimensions* mm	600 x 580 x 940	600 x 580 x 940

MODELO/MODEL	WKGF209MDI*M	WKGF249MDI*M
*Color (W=Blanco/White,Q=Almendra/Bisque,G=Gris/Silver)	(G)	(G)
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	120V / 60Hz	120V / 60Hz
Tapa de vidrio templado o copete/*Glass lid or backsplash*	Tapa de vidrio templado/*Glass lid*	Copete/*Backsplash*
Quemador rápido (un) / *Rapid burner*	1	1
Quemador semi rápido (un) / *Semi rapid burner*	2	2
Quemador auxiliar (un) / *Auxiliary burner*	1	1
Encendido eléctrico / *Electric igniter*		
- Quemadores / *burners*	sí / *yes*	sí / *yes*
- Horno / *oven*	sí / *yes*	sí / *yes*
- Luz del horno / *oven light*	sí / *yes*	sí / *yes*
Control temperatura del horno / *Oven temperature control*	Termocontrol/*Thermo control*	Termocontrol/*Thermo control*
Vidrio / *Glass*	Serigrafado / *Silk*	Serigrafado / *Silk*
Parrilla del horno / *Backing rack*	sí / *yes*	sí / *yes*
Bandeja de goteo / Dripping pan	sí / *yes*	sí / *yes*
Peso neto / *Net weight* (kg)	31,5	35,5
Dimensiones / *Dimensions* mm	520 x 580 x 940	600 x 580 x 940

ANOTACIONES / NOTES